



Pratos Principais

Pratos de Peixe e Marisco

## Crepe de Camarão Lemon Grass e Gengibre

🕒 27 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

### Ingredientes

200 g de massa filo  
1/2 saqueta de MAGGI Creme de Marisco  
1 raminho de lemon grass  
10 g de gengibre  
de manteiga clarificada q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	92,6 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	1,5 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,5 g	6%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

1 Siga as instruções de confecção da embalagem de creme de camarão maggi.

- 2 Corte a massa filo em quadrados de 15 cm, pincele com manteiga clarificada. Fazendo 3 camadas.
- 3 Salteie os camarões com azeite e alho. Acrescente lemon grass esmigalhado para passar sabor e uma raspas de gengibre.
- 4 Recheie a massa filo com o preparado dos camarões e embrulhe como se fosse um crepe chinês.
- 5 Num pirex preencha-o com os crepes e regue com o creme de camarão maggi. Leve ao forno aproximadamente 15 minutos apenas para gratinar.
- 6 Sirva de imediato.